

## Confiture de rhubarbe à la vanille



Bon ce soir je suis rentré un peu tard mais ce n'est pas grave ! Je vous propose quand même une belle petite recette mais je vous en garantie pas une tous les soirs ^^ . Voici pour aujourd'hui une délicieuse confiture de rhubarbe à la vanille et quand je dis vanille on la sent bien ! Cette recette est très simple et très bonne !

### **Pour 2 pots de confitures**

#### **Ingrédients:**

600g de rhubarbe

400g de sucre à confiture

1 gousse de vanille

#### **Préparation:**

Lavez, épluchez et coupez en morceaux la rhubarbe. Coupez en morceaux de 3cm la gousse de vanille remplie de graines, mixez-la et réservez.

Dans une bassine à confiture, mettez-y la rhubarbe, le sucre et la vanille mixée.

Faites cuire entre 20 à 25min à partir de l'ébullition en mélangeant de temps en temps. La confiture est prête quand vous faites tomber une goutte sur une assiette bien froide et que celle-ci se fige.

Versez la confiture dans des pots stérilisés et fermez-les aussitôt.